

Osaima Jaber Alayoubi

غريبة بالنخالة والشوفان



المكونات
٥٠ جم نخالة
٢كوب طحين (ما يعادل ٢٥٠ إلى ٣٠٠ جم) في حالة عدم وجود النخالة الصافية
٢٥٠ جم جوز هند
٥٠ جم شوفان
٣ بيضات (أو حبة بيض كاملة و٢ بياض البيض)
ملعقة بيكينج بودر
٢ كوب الشاي الصغير من الزيت النباتي
فانيللا
ملح
٢٠٠ جم سكر بودرة

طريقة التحضير
يخفق البيض والسكر مع الفانيللا جيدا ثمّ نضيف الزيت ونخفق لمدة دقيقتين ثمّ وبواسطة ملعقة نضيف النخالة، الشوفان، جوز الهند، الخميرة (البيكينج بودر)، الطحين والملح ويحرّك
تشكل الغريبة وتوضع في صينية
تخبزلمدة١٥دقيقة في الفرن على درجة حرارة ٣٥٠ فهرنهايت

ملاحظة
في حالة عدم تماسك العجين يضاف الطحين أو النخالة تدريجيا حتى تماسك العجين ويصبح قوامها لا سائل ولا جامد

المعمول بالشوفان



المكونات

مقادير العجينة

٢كوب سميد ناعم
كوب شوفان مطحون خشن
٢ ملعقة كبيرة طحين
٤/٣ كوب زبدة
ربع كوب سمن
ربع ملعقة صغيرة محلب
ربع ملعقة صغيرة ملح
نصف ملعقة فانيللا
ربع كوب حليب بودرة
ماء زهر أو ماء ورد لعجن المعمول حسب الرغبة
يخلط السمن والزبدة والسميد مع الطحين والشوفان وباقي المكونات ويجمع بماء الزهر
يعجن دقيقتين فقط وتترك العجينة لترتاح ربع ساعة

مقادير حشوة التمر

تمر معجون ٣٠٠ جم
نصف ملعقة قرفة
ماء الزهر أو ماء الورد حسب الرغبة
رشة قرنفل
٢ ملعقة كبيره سمسم محمّص

حشوة المكسرات

ثلاثة أكواب جوز أو لوز محمّص ومطحون
كوب سكر
ماء الزهر لجمع المكونات
٢ ملعقة كبيرة سمسم محمص
تخلط مكونات الحشو وتترك جانباً

طريقة التحضير

تؤخذ قطع صغيره من العجين، تُكوّر وتجوّر ليوضع بداخلها الحشو
تشكّل في القوالب وتوضع في صينية غير مدهونة
تخبز إلى أن يحمر أسفل المعمول على درجة حرارة الفرن ٣٥٠ فهرنهايت لمدّة ربع ساعة تقريباً ويوضع تحت الشواية لمدة دقيقة ثم يخرج ويترك ليبرد
يزين بالسكر الناعم ويقدم

كيكة الجوز والقهوة



المكونات

الحشوة

٢٥٠ جم جوز مطحون ومحمص
٥٠ جم سكر
ملعقة صغيرة قرفة
ملعقة صغيرة نسكافيه (قهوة سريعة الذوبان)
تخلط جميع المكونات وتترك جانبا

العجينة

٢٥٠ جم زبدة
١٠٠ جم سكر ناعم
بيضتان
٣٠٠ مل كريمة طازجة
٢٠٠ جم طحين
فانيللا
رشة ملح
٢ ملعقة صغيرة بيكينج بودر
خليط العسل:
٢ ملعقة كبيره ماء الزهر
٤ ملعقة كبيره عسل
تخلط المكونات وتترك جانبا

طريقة التحضير

تخفق الزبدة مع السكر الناعم جيدا والفانيللا ثم البيض وبعدها تضاف الكريمة السائلة بالتناوب مع الطحين المنخول والبيكينغ باودر، أي مرة الكريمة ومرة أخرى الطحين وهكذا إلى أن تنتهي المكونات
تدهن صينيه بالزبدة وترش بالطحين ثمّ يغّطى قاعها بورق الشمع
توضع كمية من العجين وتضاف إليها الحشوة ثم الباقي من كميّة العجين
تخبز ٣٥ دقيقة على درجة فرن ٣٥٠ فهرنهايت
بعد خروجها من الفرن تسقى بخليط العسل
تترك لتتشرب الخليط ثم تقدم

بقلاوة بالجوز واللوز والبندق



المكونات

عجينة البقلاوة عجينة الفيلو (الرقائق)
زبدة لدهن العجينة (الكمية غير محددة حسب حجم الصينية والعجينة)

الحشو

كوب لوز محمص مطحون
كوب جوز محمص مطحون
كوب بندق محمص مطحون
ربع كوب سكر
ملعقة صغيرة قرفة و رشة قرنفل
ماء الزهر أو ماء الورد
حبات لوز للتزيين
عسل مخفف بماء الزهر

طريقة التحضير

تدهن الصينية
ترص ورقات عجينة البقلاوة مع دهنها بالزبدة بفرشاة بين كل طبقة ٨ طبقات تقريبا
نضع الحشو
ويرص باقي الورقات مع دهنها بالزبدة ثم تدهن آخر طبقة
وتقطع بسكين حادة وتزين بقطعة لوز أو صنوبر في الوقت نفسه
تخبز لنصف ساعة، الخمس دقائق الأولى على ٤٥٠ فهرنهايت ثم الباقي على ٣٥٠ فهرنهايت
تخرج من الفرن
تسقى بالعسل المخفف بماء الزهر
وتترك لتتشرب العسل ثم تقدم

طريقة الحشو

تخلط المكسرات مع القرفة والقرنفل وتجمع بماء الزهر أو الورد وتترك جانباً

خبيزات اللوز



المكونات

٦ بيضات
من ربع إلى نصف كوب سكر
كوب لوز مطحون أو لوز وجوز
ملعقة فانيلا
٣ ملعقة صغيره بيكينج بودر
رشة ملح
برش الليمون أو البرتقال
٣/٤ كوب زيت نباتي
١ كوب بقسماط مطحون

الشراب

كوب ونصف سكر
٣ كوب ماء
قطرات من عصير الليمون
ماء زهر أو ماء ورد حسب الرغبة

طريقة التحضير

يخفق البيض جيدا مع السكر
يضاف إليه الفانيلا، الزيت، الملح وقشر الليمون أو البرتقال
ثم يضاف اللوز المطحون مع البيكينج بودر والبقسماط
يوضع في صينية مدهونة بالزبدة ويخبز في الفرن لمدّة ٣٥ دقيقه على درجة حرارة ٣٥٠ فهرنهايت
يسقى بالشراب مباشرة عند إخراج الصينية من الفرن
يراعى أن يكون الشراب بارداً والخبيزات ساخنة
يزين بلوز مطحون ثم يترك ليبرد قبل تقطيعه وتقديمه حسب الرغبة

طريقة الشراب

يغلى الماء مع السكر لمدة ١٠ دقائق ثم يضاف عصير الليمون وماء الزهر ويترك جانبا

ملاحظة

المقصود بالكوب هو كوب الماء العادي، وليس كوب القياس
يجب استعمال نفس الكوب لمقادير العجينة والشراب

أصابع اللوز



المكونات

٨ حبات بيض (نأخذ منهم ٧ صفار وحبة كاملة ونحتفظ ببياض البيض)
نصف كوب سكر (١٢٥ج)
ملعقة صغيرة فانيلا
٥٠٠ ج زبدة (درجة حرارة الغرفة)
رشة ملح
٣ إلى ٤ كوب طحين حسب نوع الطحين
مربى المشمش أو الكرز
لوز محمص أو مطحون خشن أو فول سوداني للتزيين

طريقة التحضير

يخفق الزبدة مع السكر والفانيلا والملح إلى أن يصبح على شكل كريمة
نضيف ٧ حبات صفار البيض مع حبة البيض الكاملة
نواصل الخفق ويمكن إضافة برش الليمون حسب الرغبة
نضيف الطحين بالملعقة
ثم نشكل الحلويات ثم نضعها في بياض البيض ثم في خليط اللوز والجوز المطحون
نزينها بالمربى وتصف بالصينية وتخبز لمدة من ١٥ إلى ٢٠ دقيقه

ملاحظة

يمكن إضافة المربى بعد الخبز حتى لا تحترق
عند تشكيل الأصابع نعمل بها مثل حفرة حتى نضع بها المربى
الصينية التي نضع فيها الحلويات للخبز لا تدهن

رولز القرفة



المكونات

مقادير عجينة البريوش

٥٠٠ غرام طحين
٢٥٠ غرام زبدة بدرجة حرارة الغرفة
١٠٠ ملل ماء دافئ
٦ حبة بيض
٣ ملعقة كبيرة سكر عادي
١ ملعقة صغيرة ملح
١ ملعقة صغيرة فانيلا
٢ ملعقة كبيرة خميرة خبز (الخميرة الفورية)

مقادير خلطة الحشو

١ كوب سكّر بنّي + ٢ ملاعق كبيره قرفه + ١ ملعقة كبيره كاكاو + ١ كوب جوز أو لوز أو بندق محمص ومطحون + ٢/١ كوب زبيب منقوع في ماء الزهر أو ماء الورد حسب الرغبة (لمحبي نكهة القهوة، يمكن إضافة ملعقة قهوة (نسكافه) حبيبات دون إذابتها إلى خلطة الحشو)

طريقة التحضير

طريقة تحضير عجينة البريوش

نضع في العجانة الطحين والملح و السكر والفانيلا تضاف الخميرة والبيض واحدة تلو الأخرى ويعجن المزيج لمدة 5 دقائق تقريبا (أو حتى عدم التصاق العجينة)
تقسم العجينة إلى نصفين وتضاف كمية الزبدة كلها إلى النصف الأول ونواصل العجن ثم نضيف النصف الثاني دون التوقف عن العجن ثم تترك لتختمر ٣٠ دقيقة ثم توضع في الثلاجة ٢٤ ساعة قبل تشكيلها (مهم جداً ترك العجينة في الثلاجة)
تفرد العجينة على شكل مستطيل تقريباً ثم تدهن العجينة بالزبدة وترش بالسكر البني والقرفة المطحونة والجوز والزبيب (حسب الرغبة) والكاكاو
تُلف العجينة على شكل لفافة وتقطع العجينة إلى لفائف صغيرة (Swiss Roll)
توضع في صواني عادية مدهونة بالزبدة أو في صينية المافن من ثم يضغط على الوجه ترش مرة أخرى بالسكر والقرفة والكاكاو وتترك اللفائف لتختمر من ١٥ إلى ٢٠ دقيقه
تخبز في فرن درجة حرارته تصل إلى ٤٠٠ درجة فهرنهايت لمدّة ٢٠ دقيقه
ترفع الصينية من الفرن وتسقى بشراب أو عسل (حسب الرغبة)
تزين بفوندا (سكر ناعم + ماء وتخلط) أو شوكولا ذائبة

بيتيفور



المكونات

٥٠٠ ج زبدة
٢٥٠ ج سكر ناعم
٤ بيضات
٦٥٠ جرام طحين
فانيللا
ملح
برش ليمون
٢ ملعقة كاكاو
شوكولا ذائبة للتزيين
سمسم ـ لوز- فستق ـ فواكه مجففة للتزيين
مربى مشمش للتزيين أو لجمع حبات البيتيفور

طريقة التحضير

يخفق الزبد والملح والسكر والفانيللا جيدا ثم نضيف البيض واحده تلو الأخرى ونخفق
يضاف الطحين بواسطة ملعقة ثم يقسم العجين ويضاف لنصفها الكاكاو
تشكل إشكال مختلفة
تخبز في صينية مغطاة بورق الشمع لمدة ١٥ دقيقة

ملاحظة

تخرج من الفرن وتترك لتبرد ثم تزين حسب الرغبة، مثلا جمع اثنين حبة بيتيفور بالشوكولا الذائبة أو المربى ويزيّن البيتيفور بالشوكولا الأسود أو الأبيض

عجينة المارزيبان



المكونات
كميّه من عجينة اللوز الجاهزة
ألوان غذائية متنوعة لتشكيل الفواكه أو الخضار

مقادير الحشوة (كريمة اللوز)
١٠٠ جم من اللوز المطحون
١٠٠ جم من السكر الناعم
٨٠ جم من الزبد
من ١ إلى ٢ بيضة حسب حجمها
بسكوت مطحون من ٢٠٠ إلى ٣٠٠ جم حسب نوع البسكويت

طريقة التحضير
يخلط اللوز مع السكر والزبد والبيض ويترك جانباً (بواسطة الملعقة فقط)
ثم يضاف إلى الخليط ٢٠٠ جم أو أكثر من البسكويت المطحون (حسب نوعية البسكويت)
تحشى به عجينة اللوز وتشكل أنواع مختلفة من الفواكه والخضار....

بيسكوتي



المكونات

٩ بيضات
٥٠٠ جم من السكر
٧٥٠ مللتر من الزيت النباتي
٤ ملاعق صغيرة من البيكينج بودر
١ كيلو و٢٠٠ جم طحين
١ ملعقة صغيرة من الفانيليا
١ قشر حبة ليمون
٣٠٠ جم من اللوز المحمص والمطحون أو
٣٦٠ جم من الفول السوداني المحمص والمطحون
١٠٠ جم من الزبيب (اختياري)
رشة ملح

طريقة التحضير

يخفق البيض جيداً مع السكر والفانيليا ورشة الملح
يضاف إلى الخليط برش الليمون مع التقليب
يضاف الزيت إلى الخليط تدريجياً ثم يضاف البيكينج بودر مع الخفق
ثم يضاف الطحين واللوز (أو الفول السوداني) والزبيب بواسطة ملعقة
يقلب الخليط حتى تتشكل العجينة (دون عجنها)
تجمع العجينة مع بعضها من دون عجن وتشكل على شكل لفائف على منضدة مدهونة بالزيت
توضع اللفائف في صينية مدهونة بالزيت وتدهن بصفار البيض مع قليل من الحليب وترش بالسكّر (اختياري)
توضع الصينية في الفرن ليُخبز العجين من ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة تقريباً
تخرج الصينية من الفرن ثم يقطع البسكوتي وتعاد إلى الفرن لتتحمص ما بين ١٠ إلى ١٥ دقيقة
ثم ترص وتقدم

كيكة الجزر



المكونات

٣ بيضات
كوب سكر (أو نصف سكر ونصف عسل)
اختياري
ملعقة فانيللا
٤/٣ كوب زيت
٢ ملعقة كبيرة مربى مشمش
من كوب إلى كوب ونصف جزر مبشور
كوب جوز مبشور ومحمص
كوب و ٤/١ الكوب طحين
٢ ملعقة صغيرة بيكينج بودر
نصف ملعقة صغيرة قرفة
ربع ملعقة صغيرة زنجبيل مطحون
رشة جوز الطيب + رشة قرنفل + قشر حبة ليمون
زبيب منقوع في ماء الزهر أو ماء الورد حسب الرغبة

كريمة لتزيين وجه الكيكة

٢ ملعقة كبيرة كريمة طازجة
٢ ملعقة كبيرة طحين الذرة
٢ ملعقة كبيرة زبدة فول السوداني
كمية من الشوكولا الأسود أو الأبيض للتزيين
تخلط الكريمة مع طحين الذرة وزبدة فول السوداني .ثم توضع على وجه الكيكة ثم تزين بالشوكولا الذائبة

طريقة التحضير

يفرق الصفار عن البياض ويخفق البياض مع كمية من السكر ورشة ملح ويترك جانبا
يخفق الصفار مع باقي السكر والفانيللا إلى أن يضاعف المزيج
إضافة الزيت تدريجيا ثم الجوز والمربى والجزر
ثمّ الطحين المنخول مع باقي البهارات (قرفة ـ زنجبيل ـ قرنفل ـ جوزة الطيب ـ خميرة الحلويات) بواسطة ملعقة ثم بياض البيض
يوضع الخليط في صينية مدهونة ويرش بالجوز (اختياري)
يخبز لمدة ٥ دقائق على درجة ٤٥٠ فهرنهايت ثم ٣٥ دقيقة على درجة ٣٥٠ فهرنهايت (أو اقل على حسب حرارة الفرن)

حلويات البابا



المكونات

٥٠ جم من السكر
١٠ جم من الملح
٢٠٠ مليلتر من الماء
٢٥ جم من خميرة الخبز
٤ بيضات
٤٥٠ جم من الطحين
١٠٠ جم من الزبد الذائب

مقادير الشراب أو القطر

١ لتر من الماء
١ كجم من السكر
عصير حبة ليمون أو برتقال

طريقة التحضير

طريقة تحضير الشراب أو القطر

يخلط السكر مع الماء ويترك الخليط على النار حتى يغلي ثم يضاف العصير ويترك جانباً

طريقة العجينة

تذوب الخميرة في الماء الدافئ مع القليل من السكر
يوضع الطحين في العجانة مع الملح والسكر والبيض والخميرة ويعجن جيّداً لمدّة ٥ دقائق
ويضاف الزبد في النهاية ثم نواصل العجن
توضع العجينة في صواني فرديّه مدهونة
يترك الخليط ليختمر (يفضّل تخمير حلويات البابا في مكان رطب ودافئ في نفس الوقت)
توضع الصواني في فرن درجة حرارته تصل إلى ٤٠٠ درجة فهرنهايت
يترك الخليط في الفرن من ١٥ إلى ٢٠ دقيقة حسب حجم الحلويات
ترفع الحلويات من الفرن وتترك لتبرد ثم توضع في الشراب حتى يتشبع بالسائل جيّداً

ملاحظة

توضع حلويات البابا في القطر أكثر من مرة حتى تتشرب جيدا وتزين حسب الرغبة

تشيز كيك بالليمون



المكونات

الحشو

٤٥٠ غ جبنه كريميّه
١٧٠ غ حليب مركز محلى
٤ ورقة جيلاتين أو من ٨ إلى ١٠ غ جيلاتين بودرة
٢ و ٢/١ حبة عصير ليمون
٢٥٠ ملل كريمه طازجة مخفوقه

البسكويت

٨٠ غ زبدة ذائبة
٤٠٠ غ بسكوت مطحون
٢ ملعقة كبيرة سكر
مربى تحليه أو فواكه للتزيين

طريقة التحضير

البسكويت

تطحن المكونات مع بعض ثمّ ترصّ في قاع الصينية المدهونة أو المغطاة بورق الشمع
تدخل إلى الفرن لمدّة ٥ أو ١٠ دقائق لا غير
تترك جانباً حتّى تبرد

الحشو

تخفق الكريمة الطازجة وتترك جانباً
تخفق الجبنة ويضاف الحليب المركز ثمّ عصير حبتان من الليمون
تسخّن الكميّه المتبقية من عصير الليمون (نصف حبّه تقريباً) ويضاف إليها الجيلاتين لتذوب
من ثمّ يضاف الخليط إلى الجبنة مع الحليب المركّز وتخلط جيّداً
نضيف الكريمة المخفوقة بواسطة ملعقة ونسكب الخليط كلّه فوق البسكويت البارد
توضع الصينية في الثلاجة لمدّة ١٢ إلى ٢٤ ساعة قبل تزيينها بالمربى أو الفواكه وتقديمها

مارجريت كيك



المكونات

عجينة الرقائق
كريم باتسيير (الكاسترد)
فواكه طازجة
مربى المشمش لتزيين الفواكه وحمايتها من الجفاف

عجينة الرقائق (باف باستري)
مقادير العجينة

١٤٠ ميللتر من الماء البارد جداً
١ ملعقة صغيرة من الملح
١ ملعقة صغيرة من السكر
١٢٠ جم من الزبد بدرجة حرارة الغرفة
٣٣٠ جم من الطحين
٢٥٠ جم من الزبد البارد الخاص برق العجينة أو زبده عاديّه غير مملحه

الحشو (الكريم باتسيير)

٥٠٠ ملل حليب
١٠٠ ج سكر
بيضتان
٦٠ ج طحين الذرة أو طحين عادي
فانيللا

طريقة التحضير
طريقة تحضير الكريم باتسيير

يوضع الحليب على النار حتى يغلي
يخفق البيض مع السكر والفانيللا ويضاف إليه طحين الذرة
يؤخذ قليل من الحليب المغلي ويضاف إلى مزيج البيض والسكر
يسكب على باقي الحليب ويخلط حتى يتكاثف
يبعد عن النار ويترك ليبرد

طريقة تحضير عجينة المارجريت كيك

يذوّب السكر والملح في الماء البارد
يوضع الطحين على الطاولة مع تشكيل حفرة وسط الطحين
يوضع ١٢٠ جم من الزبد في الحفرة ثم تخلط بالأصابع

يضاف إليها الماء البارد
تجمع العجينة على بعضها دون عجن وتوضع في الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة تقريباً
تخرج العجينة من الثلاجة وتفرد بالشوبك
ثم نضع كمية الزبدة الثانية (٢٥٠ ج) على شكل مربع في وسط العجين ثم يتم رقها
تغلق العجينة على شكل ظرف
يرق العجين ٦ مرات بحيث يوضع في الثلاجة بعد كل مرة ليرتاح ما بين ٢٠ و ٣٠ دقيقه
من ثمّ يترك ليلة كاملة في الثلاجة قبل أن يشكل
يشكل العجين على شكل وردة (مارجريت) وتوضع في صينية مرشوشة بالماء وفوقه ورق الشمع
تخبز على درجة ٣٥٠ فهرنهايت من٣٠ إلى ٣٥ دقيقة حسب الحجم دون الفتح عليها أثناء الخبز ثم تُخرج وتُترك لتبرد
تزين المارجريت كيك بالكاستر والفواكه حسب الرغبة وتدهن بمربى المشمش

ملاحظة
لحماية الكريم باتيسير من الجفاف وكي لا تتكون قشره على وجه الكريمة، ينصح بدهن الكريمة بالزبدة أو رشها بكميّه قليله من السكر (ملعقة كبيره تقريباً)

خاص بعجينة الباف باستري
بعد تقطيع أو تشكيل العجينة ووضعها من الصينية ينصح بوضعها في الثلاجة لتبرد قليلاً قبل خبزها في الفرن وذلك لضمان انتفاخها والحصول على الطبقات فيها

حلويات بالحلاوة السادة



المكونات

٥٠٠ جم حلاوة سادة
٢ علبة بسكوت مطحون ما يعادل ٤٠٠ جم
٢ ملعقة جوز هند (اختياري)
ملعقة سمسم محمص ومطحون
٢٠٠ جم شوكولا ذائبة لجمع العجين
٥٠ جم زبدة

طريقة التحضير

تفتت الحلاوة وتخلط مع البسكويت والزبدة
تضاف باقي المكونات
تجمع بالشوكولا
تكور وتزين بجوز الهند أو المكسرات أو السمسم المحمص
وتقدم في أكواب ورقيه

ملاحظة

يمكن إضافة كميّه من المكسّرات المحمصة والمطحونة خصوصاً الفول السوداني (حسب الرغبة)

حلويات بالجبنة



المكونات
٢٥٠ جم من الزبده
٥ قطع من الجبن المثلّث أي ما يعادل ٨٠ جم
١ ملعقة صغيرة من البكينغ بودر
١ ملعقة كبيرة من السكر الناعم
٣٢٠ جم من الطحين
من ٣٥٠ جم إلى ٥٠٠ جم من بسكويت مشكل ومختلف النكهات ومطحون خشن للتزيين
كميّه من العسل بقدر الرغبة

طريقة التحضير
تخلط جميع المكونات (ما عدا البسكويت (معاً بشكل جيد) الزبده، الجبنة، الطحين، البيكنغ بودر والسكّر الناعم)
ثم تشكل حسب الرغبة أصابع أو كرات
تُوضع الأشكال المكونة في فرن درجة حرارته تصل إلى ٣٥٠ درجة مئوية من ١٥ إلى ٢٠ دقيقة
تخرج الحلويات من الفرن وتترك لتبرد ثم توضع في العسل وتلف في البسكويت المطحون
تقدم في أكواب ورقية

ملاحظة
يفضل وضع ورق الشمع في الصينية لخبز الحلويّات

مافين



المكونات

المكونات الجافة

٢٥٠ جم من الطحين

١٥٠ جم من السكر

٢/١ ٢ ملعقة كبيرة من الكاكاو

٢ ملعقة صغيرة من البكينج بودر

٢/١ ملعقة صغيرة من الصودا

٢/١ ملعقة صغيرة من الفانيليا

رشة ملح

من ١٠٠ جم إلى ١٢٥ جم من حبيبات الشوكولا (حسب الذوق)

المكونات السائلة

٢٥٠ ملل من الحليب كامل الدسم

٢ بيض

٨٠ ملل من زيت نباتي

طريقة التحضير

تخلط جميع المكونات الجافة معا جيداً بواسطة ملعقة

تخلط مكونات السوائل معاً وتسكب على المكونات الجافة

يقلب الخليط بالملعقة خلطاً خفيفاً

يوضع الخليط في قوالب المافن المدهونة أو المغطاة بأكواب ورقية

توضع القوالب في فرن درجة حرارته ٤٠٠ درجة فهرنهايت لمدة ٥ دقائق ثم تخفض درجة حرارة الفرن حتى تصل إلى ٣٥٠ درجة فارنهايت ١٥ دقيقة أخرى لا غير

ترفع القوالب من الفرن وتقدم

كرات بالجزر وجوز الهند



المكونات

٣ حبات جزر مسلوقة
٥٠٠ ج سكر ناعم
٥٠٠ ج جوز الهند
رشة ملح

طريقة التحضير

تسلق حبات الجزر بالماء
ثم تطحن بالمطحنة اليدوية أو بالشوكة
يضاف إليها الملح (حسب الرغبة)
يطحن جيداً جوز الهند مع السكر الناعم
يضاف إلى الجزر بواسطة الملعقة ويخلط بنفس الوقت
يشكل في صورة كور ويوضع في جوز الهند
يزين بقطع الفواكه المجففة أو الشوكولا أو أي نوع من المكسرات
ويقدم

كيكة التمر بالشوفان



المكونات

حشوة التمر

٢ كوب تمر بدون نوى
٢ كوب ماء
١ ملعقة صغيرة صودا

المكونات السائلة

٣ بيضات
١ كوب سكر
١ كوب زيت نباتي

المكونات الجافة

كوب ونصف طحين
نصف كوب شوفان
ملعقة صغيره بيكينج بودر
ملعقة صغيره قرفة أو أقلّ حسب الرغبة
رشة ملح

طريقة التحضير

يخفق البيض مع السكر والزيت وتضاف إليه المكوّنات الجافة المنخولة
تخلط جميع المكونات وتضاف إليها حشوة التمر
يوضع العجين في صينية مدهونة ومرشوشة بالخبز المطحون (بقسماط)
تخبز بالفرن لمدة ٤٥ إلى ٥٠ دقيقة تقريباً على درجة حرارة فرن ٣٠٠ إلى ٣٥٠ فهرنهايت
تخرج من الفرن وتزين بلوز أو جوز أو أي نوع مكسرات وتقدم باردة ومقطّعه حسب الرغبة

ملاحظة

يجب استعمال نفس الكوب للمقادير، ويقصد بالكوب كوب شرب الماء
ينقع التمر في الماء والصودا لمدة نصف ساعة

عجينة الشو



المكونات

١٤٠ ج طحين
١٠٠ ج زبدة غير مملحة
٢٥٠ ملل ماء
ربع ملعقة ملح صغيرة
٣ بيضات إلى أربع بيضات حسب الحجم

كريم باتسيير (الحشو)

٥٠٠ ملل حليب
١٠٠ ج سكر
٢ حبة بيض
٦٠ ج طحين الذرة (ما يعادل ٤ ملاعق كبيرة)
فانيللا

طريقة التحضير

نضع الماء والملح والزبدة في إناء على النار حتى يغلي
نضيف الطحين وتخلط على النار حتى تجفف العجينة تماما
نفرغها في وعاء آخر ونضيف البيض تدريجيا مع الخلط أو الخفق
توضع العجينة في كيس الحلواني وتشكل على صينية مغطاة بورق الشمع تخبز وتترك لتبرد
تزين بالشوكولا وتحشي بالكريمة
تخبز بالفرن على ٤٠٠ درجة فهرنهايت مع مراعاة عدم فتح الفرن أثناء الخبز

الحشو

يوضع الحليب في إناء على النار حتى يغلي
يخفق البيض مع السكر والفانيللا ويضاف طحين الذرة
يؤخذ قليل من الحليب المغلي ويضاف إلى مزيج البيض والسكر ثم يسكب على باقي الحليب ويخلط حتى يتكاثف يبعد عن النار ويترك ليبرد

ملاحظة

يمكن دهن الكريمة بقليل من الزبدة لمنع تكوّن قشره فوقها
لضمان عدم التصاق الكريمة في قاع الطنجرة عند تحضيرها، يرجى وضع ماء بارد جداً أو غسل الطنجرة بماءٍ بارد أو بقطعة ثلج

جريوش



المكونات

٢٠٠ جم زبدة
٥٠٠ جم طحين
بيضة
ملعقة صغيرة بيكينج بودر
رشّة ملح
نصف ملعقة كبيرة سكر
ملعقة كبيرة خميرة الخبز
٢ ملعقة كبيرة خل ابيض
٣ ملعقة كبيرة سمسم محمص ومطحون
ماء للعجن (بين ١٥٠ و ٢٠٠ ملل) حسب نوع الطحين (يمكن استبدال الماء العادي للعجن بماء الزهر أو استعمال خليط من الاثنين لجمع وعجن العجينة)
عسل
زيت للقلي
للتزيين محمص سمسم

طريقة التحضير

يخلط الطحين ورشة ملح والسكر والفانيلا والزبدة
ويدعك الخليط بالأصابع جيدا
تخلط البيضة مع الخل وتضاف مع الخميرة إلى الخليط
يعجن الخليط بالماء (بين ١٥٠ و ٢٠٠ ملل) لمدة ٥ دقائق ويترك ليرتاح ١٥ دقيقة
تفرد العجينة وتشكل حلويات الجريوش
تقلى في الزيت الساخن وتصفى
توضع في العسل المخلوط بماء الزهر وتصفّى وتزين بالسمسم

تيرامسو



المكونات

٢ علبة بسكوت (أصابع الست)
كوب نسكافيه سائل
ملعقة صغيرة فانيللا

الكريمة

بيضتان
ربع كوب سكر (ما يعادل ٣ ملاعق كبيرة)
٣٠٠ جم كريمة طازجة مخفوقة
٤٥٠ جم جبنة كريمّيه
٣ ملاعق كبيرة كاكاو للتزيين
رشة ملح
فانيلا

طريقة التحضير

تخفق الكريمة الطازجة وتترك جانباً
يخفق بياض البيض جيداً مع ملعقة سكر ويترك جانبا
يخفق صفار البيض مع باقي كمية السكر والفانيللا وتضاف الجبنة ويخفق الخليط
وبواسطة ملعقة يضاف بياض البيض المخفوق والكريمة الطازجة المخفوقة
تؤخذ حبات البسكويت وتغمس في القهوة السريعة الذوبان وتصف في صينية أو في أكواب
يوضع فوقها الكريمة وترش بالكاكاو ثم صف ثاني من البسكويت ثم الكريمة والكاكاو وهكذا
حتّى آخر طبقه بالكريمة فوقها الكاكاو
تحفظ في البراد ١٢ ساعة على الأقل قبل التقديم

ملاحظة

يفضل استعمال الجبنة الخاصة بالتيرامسو
ينصح بتغليف التيرامسو بالنايلون الشفاف قبل وضعه في الثلاجة وذلك تفاديا "للتيرامسو من التقاط نكهات أخرى من الطعام الموجود في الثلاجة

ترافل الشوكولا والشوفان



المكونات

كوب حليب بودرة
كوب طحين
كوب فول سوداني أو لوز أو بندق مطحون
نصف كوب سمسم مطحون
٤/٣ كوب زبدة سائلة
١ كوب شوفان مطحون
عسل لجمع العجين (حسب الحاجة)
شوكولا ذائبة حسب الحاجة

طريقة التحضير

تحمص كل المكوّنات كل واحده على حده
تخلط مع بعضها وتجمع بالزبدة السائلة وقليل من العسل وتعجن قليلاً لكي تتماسك
تشكل كويرات وتوضع في الشوكولا الذائبة وتترك لتبرد
وتوضع في أكواب ورقية
وتزين حسب الذوق

ملاحظة

تطحن المكسّرات (اللوز، البندق، الفول السوداني، السمسم، الشوفان) بعد تحميصها

كنافة بالكاستر والتمر



المكونات

٥٠٠ جم كنافة
ملعقة صغيرة فانيلا
٤ ملاعق كبيرة سمن أو زبدة
رشة ملح

مكونات حشوة التمر

١ كلج تمر
نصف ملعقة صغيرة قرفة
زيت نباتي
ماء زهر
يعجن التمر بالزيت وقليل من ماء الزهر ويضاف إليه ربع ملعقة قرفة

مكونات حشوة الكاستر

٥٠٠ ملل حليب
١٠٠ جم سكر
بيضتان
٦٠جم طحين الذرة أو طحين عادي
فانيلا

مكونات الشراب

كوب ماء
كوب ونصف سكر
ماء ورد
يخلط السكر مع الماء ويوضع على النار
عند الغليان يترك على النار لمدة ١٠ دقائق ثم يضاف إليه ماء الورد ويترك جانباً

طريقة التحضير

يوضع الخليط على النار حتى يغلي
يخفق البيض مع السكر والفانيلا ويضاف إليه طحين الذرة
يؤخذ قليل من الحليب المغلي ويضاف إلى مزيج البيض والسكر
يسكب عليه باقي الحليب ويخلط حتى يتكاثف
يبعد عن النار ويترك ليبرد

طريقة الكنافة

كنافة بالكاستر على شكل خبزه

تخلط الكنافة بالزبدة وتفرك جيدا مع الفانيلا
توضع نصف الكمية في صينية مدهونة ويوضع فوقها الكاستر وتغطّى بكميّه أخرى من الكنافة
توضع ملعقة زبدة إضافية فوق الكنافة وتخبز إلى أن يحمر لونها
تقلب على الجهة الأخرى لتتحمّر
تُخرج من الفرن وتسقى بالشراب
تزين باللوز أو جوز الهند حسب الرغبة

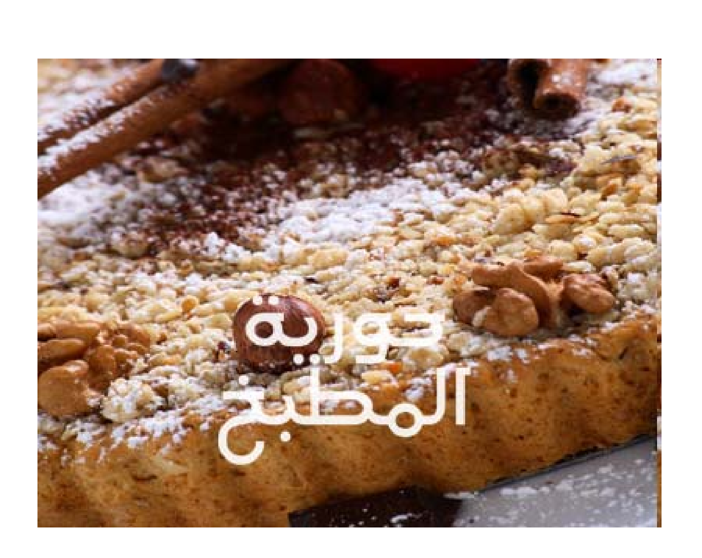
كنافة بالكاستر وقطع المشمش

توضع الكنافة في قوالب صغيره (قوالب تارت) مدهونة ويوضع في وسطها كميّه من الكريم باتيسيير (كاستر)وتزين بقطعة مشمش أو خوخ
توضع ملعقة زبدة إضافية فوق الكنافة وتخبز إلى أن يحمر لونها
تخرج من الفرن وتسقى بالشراب
تزين باللوز أو جوز الهند حسب الرغبة

ملاحظة

يمكن حشو الكنافة بالتمر وتشكيلها حسب الرغبة وتسقى بالشراب

تارت التفاح بالشوفان



المكونات

٧ ملاعق كبيرة طحين
٣ ملاعق كبيرة شوفان
٦٠ ج زبدة ذائبة
بيضة كاملة
١ صفار بيضة
ملعقة صغيرة بيكينج بودر
رشة ملح
فانيللا
ملعقة كبيره ونصف الملعقة سكر

الحشو

٤ حبات متوسطة الحجم تفاح مقطعة صغير
٢ ملعقة كبيرة سكر بني
١ ملعقة كبيره زبده
ملعقة كبيرة طحين الذرة
نصف ملعقة صغيرة قرفة
٢ ملعقة كبيرة ماء زهر
جوز وزبيب حسب الرغبة

الخلطة (كرامبل)

١ كوب طحين
١ كوب شوفان
نصف كوب سكر بني
٣/٤ كوب زبدة
نصف كوب جوز أو لوز أو
بندق محمّص ومطحون خشن
(تخلط جميع المكونات باليد
أو بالشوكة دون العجن)

طريقة التحضير

طريقة تحضير العجينة

تخلط الزبدة مع الطحين، الشوفان، البيكينج بودر، الملح، الفانيلا والسكر
تجمع بالبيضة وصفار البيضة (تجمع بدون عجن)
ترص في صينية التارت وتترك جانبا أو في البرّاد

طريقة تحضير الحشوة

يقشّر التفاح ويقطع ثم يوضع على النار
يضاف الزبد والسكر ويترك لينضج قليلا ثمّ نضيف طحين الذرة، القرفة، ماء الزهر، الزبيب، الجوز واللوز ويترك الخليط جانباً
يوضع الحشو فوق العجينة من ثمّ تغطى بخليط الكرامبل
تخبز في فرن على درجة ٣٥٠ فهرنهايت لمدة ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة وتقدم

كيك سوفليه



المكونات

مقادير العجينة

١٨٠ جم من الشوكولا الداكنة المفرومة المذابة في حمام ماء
١٨٠ جم من السكر الناعم
من ٥ إلى ٦ بيضات حسب الحجم
٣ ملاعق كبيرة من الكاكاو
ملعقة صغيره فانيليا
رشّة ملح

مقاديرالحشوة

٣٠٠ ملل من الكريمة المخفوقة
١ ملعقة كبيرة من السكر الناعم + كمية إضافية غير محددة للتزيين (حسب الرغبة)
١ ملعقة صغيره فانيليا

طريقة التحضير

يفرق الصفار عن البياض
يخفق صفار البيض جيداً مع كمية من السكر الناعم
تضاف إليه الشوكولا الذائبة مع متابعة الخفق
ثمّ يضاف الكاكاو بواسطة ملعقة
يخفق بياض البيض مع رشة ملح والكمية المتبقية من السكر الناعم ثم يضاف إلى خليط الصفار بواسطة الملعقة
يسكب الخليط في صينيةٍ مستطيله مغلفه بورق الشمع
يوضع في الفرن من ١٥ إلى ٢٠ دقيقة على درجة حرارة تصل إلى ٣٥٠ درجة مئوية
يخرج الكيك من الفرن ويوضع على الشبك لمدة ٥ دقائق ليبرد
ثم يقلب على الرخام المرشوش بالسكر الناعم
ويحشى بالكريمة المخفوقة وتلفّ على شكل الـ swiss roll
تزين بالسكر الناعم وتوضع في الثلاجة لتبرد قبل تقديمها

ملاحظة

يرجى التقيّد بدرجة حرارة الفرن والمدّة المحددة

قطع مارينج باللوز والبندق



المكونات
١٥٠ ج بندق محمص مطحون
١٠٠ ج لوز مطحون
٢ حبة بيض
٧٠ ج طحين
١٥٠ ج زبدة ذائبة
فانيللا
رشة ملح
ملعقة صغيره بيكينج بودر

المارينج
٢ حبة بياض بيض
١٥٠ ج سكر ناعم
رشة ملح

طريقة التحضير
يخفق البيض مع السكر والفانيللا مع رشة الملح
ثم نضيف البندق واللوز والطحين مع البيكينج بودر
يوضع الخليط في صينية مدهونة مرشوشة بالطحين ويخبز لمدة ١٥ دقيقة على درجة حرارة ٣٥٠ فهرنهايت
ثم تخرج من الفرن وتترك لتبرد

المارينج
يخفق بياض البيض ثم نضيف السكر الناعم تدريجيا
يوضع فوق الكيكة ثم ترجع الفرن لمدة ٥ دقائق لتجف المارينج فقط
ثم بواسطة الشوكة الساخنة يزين وجه الكيكة
تترك لتبرد ثم تقطع مربعات وتقدم

كيك شوكولا سائلة (فوندا)



المكونات

١٢٥جم شوكولا
١٢٠ جم زبدة
٣ بيضات
١٢٠ جم سكر
٣ ملعقة كبيرة طحين

طريقة التحضير

تذوب الشوكولا مع الزبدة على حمام مائي
يخفق البيض مع السكر والطحين خفقاً خفيفاً
ثم تضاف إليه الشوكولا المذابة مع الزبدة
يوضع الخليط في صواني فردية مدهونة ومرشوشة بالطحين
يضاف لكل صينية قطعة أو اثنان من الشوكولا
يخبز تقريبا من١٠ إلى ١٥ دقيقه
ويقدم مع آيس كريم أو بدونه

ملاحظة

عدم خبز الكيك أكثر من ١٥ دقيقه كي لا يجفّ ويبقى داخله سائلاً

سابليه



المكونات
٦ أكواب طحين (١ كجم تقريبا)
٥٠٠ ج زبدة
١ كوب سكر ناعم (٢٥٠ ج)
٢ بيض
ملعقة فانيللا
٣ ملعقة صغيرة بيكينج بودر
قشر ليمون

طريقة التحضير
يخفق السكر مع الزبدة والفانيللا جيداً حتى نحصل على قوام كريمي
يضاف البيض بيضةً تلو الأخرى
ثم يضاف قشر الليمون مع الطحين والبيكينج بودر
تجمع العجينة دون العجن
تشكل الحلويات بأشكال مختلفة وتوضع في صينية غير مدهونة
تخبز في الفرن لمدة ١٥ دقيقة
تلصق كل حبتين مع بعض بالمربى أو الشوكولا وتقدم

الدزريات



المكونات

مقادير العجين:

٥٠٠ جم من الطحين
١٥٠ جم من الزبد
رشة ملح
٢/١ كوب من الماء أو خلطه بماء الزهر (لجمع العجين)

مقادير حشوة اللوز:

١ كجم من اللوز المطحون
٥٠٠ جم من السكر
٦ بيضات
فانيليا
برش الليمون
تخلط جميع المكونات وتترك جانباً

مقادير الشراب أو القطر

٣٠٠ جم من السكر
١ لتر من الماء
٣ ملاعق كبيرة من ماء الزهر
يخلط الماء والسكّر ويُغلى على النار لمدّة ١٠ دقائق ثمّ يضاف إليه ماء الزهر

طريقة التحضير

يفرك الطحين بالزبدة ثم يضاف إليه الملح والماء أو ماء الزهر وتجمع المكونات دون عجنها
تترك العجينة لترتاح قليلاً ثم تفرد بماكينة العجين أو بالشوبك
وتصبح العجينة جاهزة لتوضع في الصواني الصغيرة للتارت
تفرد العجينة وتوضع في صواني صغيرة
ثم يحشى العجين بمقدار ٢ ملعقة كبيرة من حشوة اللوز
تزين الصينية باللوز أو الكرات الفضية
توضع في الفرن من ٢٠ إلى ٢٥ دقيقه على درجة حرارة ٣٥٠ فهرنهايت
وبمجرد خروجها من الفرن تسقى كل حبة بـــ ٢ ملعقة كبيرة من الشراب البارد
تترك الحبات لتتشرب السائل ثم تقدم

ماربل كيك



المكونات
٢ كوب من الطحين (بمقياس كوب الماء)
١ كوب من السكر
١ كوب من الزبده الذائب (أو كوب من الزيت، أو نصف كوب من الزيت ونصف كوب من الزبده)
من ٢/١ كوب إلى ٤/٣ كوب من الحليب السائل
ربع ملعقة صغيرة من الملح
٢ ملعقة صغيرة من الفانيليا
٥ بيض كبير
٢ ملعقة كبيرة من طحين الذرة
٣ ملاعق صغيرة من البيكنج بودر
٣ ملاعق كبيرة من الكاكاو
٢ ملعقة كبيرة من مربى المشمش

طريقة التحضير
يفرق البياض عن الصفار
يخفق بياض البيض جيداً مع رشة ملح وقليل من السكر ثم يترك جانبا
يخفق صفار البيض جيداً مع باقي كميّة السكر والفانيليا
تضاف الزبده إلى خليط الصفار تدريجياً ثم يضاف إليه المربى دون التوقف عن الخفق وبعدها الحليب
يضاف الطحين مع البيكنغ بودر بواسطة ملعقة
ثمّ نضيف بياض البيض المخفوق بواسطة الملعقة أيضاً
يُؤخذ قسم من العجينة ويضاف إليها الكاكاو
ونبدأ في سكب العجين في قالب مدهون ومرشوش طحين كالتالي:
نضع كمية من العجين الأبيض ثم الذي بالشوكولا ثمّ الأبيض ثمّ الشوكولا وهكذا ...
نأخذ شوكة ونحاول تشكيل العجينة على شكل رخام
يخبز على ٤٠٠ فهرنهايت لمدة ٥ دقائق ثمّ ٣٥ إلى ٤٠ دقيقه على درجة ٣٥٠ فهرنهايت

غريبة بالسميد وجوز الهند



المكونات

٣٨٠ جم جوز الهند
١٢٥ جم سميد متوسط
١٥٠ جم سكر عادي
٣ بيضات
٥٠ جم زبدة
ملعقة صغيرة بيكينج بودر
فانيللا
برش الليمون
٢ ملعقة كبيرة مربى المشمش
رشّة ملح
سكر ناعم لتغطية الغريبة

طريقة التحضير

يخفق البيض مع السكر، الملح والفانيللا
ثم يضاف إليه برش الليمون، السميد، البيكينج بودر، المربي وجوز الهند
تشكل كويرات وتغطى بالسكر الناعم
توضع في صينية غير مدهونة بل مغطاة بورق الشمع
تخبز من ١٥ إلى ٢٠ دقيقة بالفرن على درجة حرارة ٣٥٠ فهرنهايت
ثمّ تقدّم